

# Domaine David Duband Gevrey-Chambertin rouge 2015



Prix du produit :

**318,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): David DUBAND

Millésime: 2015

Appellation: Gevrey-Chambertin

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: pinot noir

## Description brève du produit :

Un superbe Gevrey 2015... qui, vinification signée Duband oblige, commence à bien s'ouvrir en 2019.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE DUBAND + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

## **Domaine David Duband Gevrey-Chambertin rouge 2015**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 15,5/20. *Beaucoup de douceur et une chair lissée par l'élevage, dans le très précis gevrey-chambertin, aux arômes de cerises.*

## **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Age des vignes :** 65 ans

**Exposition :** Plein Est

**Sols :** Bruns calcaires avec altérites

**Commentaires de dégustation :** Une robe rouge franc aux reflets framboises. Nez complexe d'épices et de fraises avec une pointe de menthol. La bouche est puissante avec des tanins frais. Une agréable fraîcheur en finale.

**Accords mets et vin :** Pâté d'escargot en vert

**Méthode de vinification :** Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 80% en vendanges entières. Pendant les 17 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1, 2, 3 années. Après 14 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteilles sans filtration ni collage.